

1305- SERVİS ELEMANLIĞI

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Önleme
	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNETİMİ	Meslek Etiği
		İş Organizasyonu
		Sorun Tespiti ve Çözümü
		Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim
		Kalite İzleme,Değerlendirme ve Kontrol
		Ekip Çalışması
	GİRİŞİMCİLİK	Girişimcilik
		İşletme Yönetimi
		İş Fikirlerinin Oluşturulması
		İşletmelerde Kuruluş Yeri ve Kapasite
İşletme Planı		
ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL TURİZM	İletişim Teknikleri
		Turizm Hareketleri
		Ön Büro Hizmetleri
	GENEL HİJYEN	Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
	SERVİS HAZIRLIKLARI	Kişisel Bakım
		İşe Hazırlık
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
		Görgü Ve Protokol Kuralları
DAL DERSLERİ	YİYECEK SERVİSİ	Masa Üstü Servis Takımları
		Masa Örtüleri
		Peçeteler
		Kuver Açma
		Bar Bankosu Hazırlıkları
		Bar Yiyecekleri Ve Servisi
		Konuk Kabulü Ve Uğurlanması
		Rezervasyon Ve Konuk Kabulü
		Menü Sipariş Alma
		Taşıma Ve Boş Toplama
		Kahvaltı Servisi
		Oda Servisi
		Klasik Usullerde Servis
	Modern Usullerde Servis	
	İÇECEKLERİN SERVİSİ	İçecek Makinelerini Hazırlama
		Gazlı İçeceklerin Servisi
		Meyve Suları Ve Servisi
		Sütlü Sıcak İçeceklerin Servisi
		Çayların Servisi
		Kahve Hazırlama Ve Servisi
Kahve Yapım Teknikleri		

ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ	Rakı Servisi
	Bira Servisi
	Yüksek Alkollü İçki Servisi
	Likörlerin Servisi
	Viski Ve Konyak Servisi
	şarap Servisi
	Cin Servisi
	Tekila Servisi
	Rom Servisi
	Votka Servisi
	KAHVE ÇEŞİTLERİ SERVİSİ
Kahve Yapım Teknikleri	